

## عنوان مقاله:

استخراج آنزیمی پروتئین سبوس برنج رقم خزربا استفاده از آنزیم فلاورزایم و بررسی خصوصیات عملکردی آن

## محل انتشار:

چهارمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسندگان:

نایب غلامی - دانشجو کارشناس ارشد صنایع غذایی، دانشکده مهندسی زراعی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

زینب رفتنی امیری - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی زراعی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

رضا صفری - دکتری صنایع غذایی، پژوهشکده اکولوژیک دریای خزر

## خلاصه مقاله:

در این پژوهش با استفاده از آنزیم فلاورزایم به مدت 2 ساعت و در pH برابر 8 پروتئین هیدرولیز شده از سبوس برنج رقم طارم بدست آمد. ترکیب شیمیایی سبوس برنج و پروتئین هیدرولیز شده اندازه گیری شد درجه هیدرولیز پروتئین سبوس برنج بعد از 2 ساعت تیمار 18/53 درصد محاسبه گردید. میزان جذب آب پروتئین سبوس برنج و پروتئین هیدرولیز شده آن به ترتیب  $2/56 \pm 0/9$  میلی لیتر بر گرم و  $5/48 \pm 1/0$  میلی لیتر بر گرم محاسبه شد. مقدار حلالیت پروتئین هیدرولیز شده و هیدرولیز نشده به ترتیب  $84/09 \pm 3/2$  درصد و  $65/17 \pm 4/5$  درصد بدست آمد. ظرفیت امولسیون کنندگی و پایداری امولسیون پروتئین هیدرولیز شده سبوس برنج به ترتیب 9/12 متر مربع بر گرم و 71/38 دقیقه محاسبه شد. برای پروتئین هیدرولیز نشده به ترتیب 1/55 متر مربع بر گرم و 29/77 دقیقه محاسبه شد.

## کلمات کلیدی:

پروتئین هیدرولیز شده، سبوس برنج، رقم طارم، فلاورزایم

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/972513>

